Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

ES 544-1 (2005) (Arabic): CANNED PEARS & CANNED APPLES, Part 1: CANNED PEARS

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

ES

م ق م : ٥٤٤-١/ ٢٠٠٥

كودكس ٦١ /١٩٨١

الكمثرى والتفاح المعلب

الجزء الأول:

الكمثرى المعلبة

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٤/١٧

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

م ق م ٥٤٤ ١/ ٢٠٠٥

كودكس ٦١ /١٩٨١

مقدمة :

م.ق.م ٥٤٤ ١/ ٢٠٠٥ الخاصة بـــ " الكمثري والتفاح المعلب جـــ١ : الكمثري المعلبة " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٢

و متماثلة فنيـــاً مع المواصفة الدولية كودكس٦١ /١٩٨١ الخاصة بـــ" الكمثري والتفاح المعلب جـــ١ : الكمثري المعلبة "

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

الكمثرى والتفاح المعلب
الجزء الاول : الكمثرى المعلبة

١- المجال

تختص هذه المواصفة القياسية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالكمثرى المعلبة بإشكالها المختلفة من صنف (بيريوس كوميونيس أو بيريوس سينيسيس)أو أيه اصناف أخرى مناسبة للتصنيع .

٢- التعريف

٢/ ١ كمثرى معلبة

منتج مجهز من الأصناف التجارية ذات درجة نضج مناسبة لعملية التعليب وتحقق خواص صنف الكمثرى (بيريوس كوميونيس أو بيريوس سينيسيس) أو أية أصناف أخرى مناسبة للتصنيع الطازجة السليمة مكتملة النضج والخالية من الاصابات الفطرية والحشرية والامراض ، مزالة القشرة أو غير مزالة القشرة (فى الثمار الكاملة والأنصاف) ومزالة القشرة فى بقية الأصناف والمزال منها الحامل الثمرى والجيوب البذرية و الأجزاء الخضراء الملامسة للحامل الثمرى والمعبأه على صورة أحد الأشكال الموضحة بالمواصفات مع أو بدون وسط تعبئة سائل مناسب مع محليات طبيعية أو مكونات النكهة المناسبة للمنتج والمعامل حراريا بطريقة مناسبة قبل أو بعد القفل وذلك بهدف منع فساد المنتج .

٢/ ٢ اشكال الكمثرى :

٢/ ٢/ ١ الكاملة :

ثمار كمثرى كاملة مزالة أوغير مزالة القشرة باللب أو بدونه

٢/ ٢/ ٢ أنصاف :

ثمار كمثرى مزالة أو غير مزالة القشرة منزوعة السيقان واللب والتى تقطع طوليا الى قطعتين متساويتين تقريبا .

٢/ ٢/ ٣ أرباع :

ثمار كمثرى مزالة القشرة منزوعة السيقان واللب والتى تقطع طوليا الى أربع قطع متساوية تقريباً .

٢/ ٢/ ٤ شرائح :
ثمار كمثرى مزالة القشرة منزوعة السيقان واللب والتى تقطع طوليا الى قطع صغيرة .

٢/ ٢/ ٥ مكعبات :
ثمار كمثرى مزالة القشرة منزوعة السيقان واللب والتى تقطع الى قطع مكعبة .

٢/ ٢/ ٦ قطع غير منتظمة :ثمار كمثرى مزالة القشرة منزوعة السيقان واللب مقطعة بأشكال غير منتظمة .

٢/ ٢/ ٧ أشكال أخرى : أى أشكال أخرى بحيث تحقق :
أ - يمكن تميزها عن الاشكال السابق توضيحها فى هذه المواصفة .
ب - تحقق جميع متطلبات المواصفة .
ج- توصف بدقة على بطاقة البيانات لمنع اى التباس لدى المستهلك .

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ أنواع وسط التعبئة :

٣/ ١/ ١ ماء

٣/ ١/ ٢ عصير فاكهة :
يكون فى عصير الكمثرى أو أى عصير أخر هو وسط التعبئة ٠

٣/ ١/ ٣ ماء مع عصائر الفاكهة :
يخلط فيه الماء مع عصير الكمثرى أو الماء مع أى عصير فاكهة طبيعى أو الماء مع نوعين أو أكثر من عصائر الفاكهة وتكوين وسط التعبئة ٠

٣/ ١/ ٤ مخلوط عصائر الفاكهة
• يستخدم نوعين أو أكثر من عصائر الفاكهة والتى قد تحتوى على عصير كمثرى لتكوين وسط التعبئة ٠
أى وسط من الأوساط السابقة ربما يحتوى على واحد أو أكثر من السكريات التالية:
سكروز – شراب سكر محول – ديكستروز – شراب جلوكوز جاف – شراب جلوكوز ٠

٣/ ٢ تصنيف وسط التعبئة :
• عند إضافة السكر إلى عصير الكمثرى أو أى عصائر فاكهة أخرى فأن وسط التعبئة السائل يجب ألا يقل عن ١٤ ْ بركس ويقسم وسط التعبئة إلى الأتى :
أ- عصير كمثرى محلى بدرجة خفيفة لا يقل تركيز المواد الصلبة الذائبة عن ١٤ ْ بركس
ب – عصير كمثرى محلى بدرجة كبيرة لا يقل تركيز المواد الصلبة الذائبة عن ١٨ ْ بركس
• عند إضافة السكر إلى الماء أو ماء مع عصير الكمثرى أو ماء مع عصائر فاكهة فإن وسط التعبئة يقسم كالتالى :

أ – شراب مخفف لا يقل تركيز المواد الصلبة الذائبة عن ١٤ بركس
ب- شراب ثقيل لا يقل تركيز المواد الصلبة الذائبة عن ١٨ بركس
• وسط تعبئة اختيارى :
أ - شراب مخفف بدرجة كبيرة لا يقل تركيزالمواد الصلبة الذائبة عن ١٠ بركس ولكن يقل عن ١٤ بركس
ب- شراب ثقيل تركيز المواد الصلبة الذائبة أعلى من ٢٢ بركس

٣/ ٣ لا يقل الوزن المصفى عن ما يلى :

الكمثرى الكاملة	٥٠٪
الانصاف – الارباع – الشرائح – القطع غير المنتظمة	٥٣
المكعبات	٦٠

٣/ ٤ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية •

٣/ ٥ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقاً للمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ "الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى المنتجات الغذائية" .

٣/ ٦ لا تزيد بقايا المبيدات فى مكونات الفاكهة المستخدمة فى تصنيع الكمثرى المعلبةعلى الحدود المقررة الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية التى أصدرتها الهيئة فى هذا الشأن •

٣/ ٧ تكون فترة صلاحية المنتج طبقاً للمواصفات القياسية رقم ٢٦١٣ "فترات الصلاحية للمنتجات الغذائية" .

٣/ ٨ يجب أن يكون المنتج محضراً ومصنعاً طبقاً لطرق الصناعة الجيدة مع مراعاة توصيات الكودكس والجهات الصحية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن

٣/ ٩ يكون المنتج خالياً من الكائنات الحية الدقيقة القادرة على النمو وسمومها والتى تمثل خطورة على الصحة طبقاً لنظم التخزين العادية •

٣/ ١٠ ألا يحتوى المنتج على اى أثار ناتجة من الميكروبات الممرضة والمسببة للفساد•

٣/ ١١ أن يكون المنتج خاليا من جراثيم الفطر والخميرة •

٣/ ١٢ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراءرقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٣/ ١٣ يكون الضغط في العلب الصفيح المعاملة حراريا سلبيا •

٣/ ١٤ لا يقل حجم المحتويات للمنتج عن ٩٠٪ (حجم / حجم) من السعة المائية للعبوة •

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يجوز إضافة عصير ليمون أو مركز ليمون أو حمض ستريك ٠

٤/ ٢ يكون لون المنتج طبيعي مميزاً للصنف ٠

٤/ ٣ يكون المنتج طبيعي النكهة والرائحة خال من الروائح الغريبة ٠

٤/ ٤ يكون المنتج ذو قوام لحمى مناسب ولا يكون طرى أو صلب بدرجة كبيرة فى محلول التعبئة٠

٤/ ٥ التجانس فى الحجم

يجب أن يكون ٩٥٪ من الثمار الكلية – الأنصاف – الارباع متجانسة فى الحجم ٠
مع الأخذ فى الاعتبار أن وزن أكبر وحدة من الثمار لا يزيد على ضعف أصغر وحدة منها ٠
إذا كان عدد الوحدات ٢٠ ثمرة يمكن استبعاد وحدة واحدة ٠
إذا كان هناك وحدة مكسورة فإن القطع المكسورة تقارب تقريبا وحدة من الحجم المناسب

٤/ ٦ نسب العيوب المسموح بها فى المنتج في حدود ما يلى :

ثمار مشوهة (تبقع لونى والذى يمكن تميزه من اللون الكلى للكمثرى والذى يتداخل فى اللحم)	٣٠٪ بالعدد أو ٣ وحدات فى العبوة إذا كان العدد أقل من ١٠ مع اعتبار أن متوسط العينة لا يزيد على ٣٠٪
حفر غائرة سواء كانت نتيجة معاملات طبيعية أو أى وسيلة أخرى والتى تؤثر على الشكل وتقلل من المظهر العام وتعتبر الوحدات المجهزة ضمن العيوب (للأحجام الكاملة – الانصاف – الارباع)	٢٠٪ بالعدد من الأجزاء المهشمة أو ٢ وحدة/عبوة إذا كانت أقل من ١٠ وحدات مع الأخذ فى الاعتبار أن المتوسط لا يزيد على ٢٠٪ للمهشمة.
ثمار مكسورة فى الكاملة ، الانصاف ، والارباع إذا كان التكسير إلى جزئين أو أكثر يمكن اعتبار ذلك وحدة واحدة عند تماثلها بالحجم والشكل لمتوسط وحدة من الوحدات فى العبوة	٢٠٪ بالعدد أو ٢ وحدة /عبوة إذا كان العدد أقل من ١٠ وحدات باعتبار أن المتوسط لا يزيد على ١٠٪
القشور (ما عدا الأنواع غير المقشورة) الملتصقة لنسيج الكمثرى أو السائبة فى العبوة	١٠ سم ^{٣} / كجم من المحتوى
مواد غريبة قد تكون ضارة	١ قطعة /٣ كجم من المحتوى الكلى (فى الأنواع المزالة الساق)
سيقان أو أوراق أو أى أنسجة خضرية	٢ سم ^{٢} / كجم من المحتوى الكلى
البذور (فيما عدا الكاملة)	٨/كجم من المحتوى الكلى
كور (الأجزاء الداخلة من الثمرة) فيما عدا الكمثرى الكاملة وتشمل : خلايا بذرية سواء على صورة سائلة أو سائبة أو ملتصقة البذور	٣ وحدات / كجم من المحتوى الكلى

٥- العبوات والبيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة ونظيفة ومانعه لنفاذ الرطوبة وبخار الماء ومغلقة بإحكام بحيث تحافظ على محتوياتها وان تكون متماثلة فى النوع والحجم .

٥/ ٢ مع مراعاة ما ورد بالمواصفات القياسية المصرية م ق م رقم ١٥٤٦ الخاصة " ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة "على أن يدون على العبوات بخط واضح غير قابل للمحو ما يلى باللغة العربية ويجوز كتابة البيانات التالية بأية لغات أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية :-

٥/ ٢/ ١ اسم المنتج وعنوانه ، وعلامته التجارية ان وجدت

٥/ ٢/ ٢ إسم الصنف ونوعة (شكل المنتج: كامل -أنصاف – أرباع- شرائح - مكعبات مزال القشرة أو غير مزالة ....الخ)

٥/ ٢/ ٣ نوع وسط التعبئة

٥/ ٢/ ٤ إسم السكريات ودرجة تركيزها

٥/ ٢/ ٥ المواد المضافة أو قائمة بالمكونات

٥/ ٢/ ٦ الوزن الصافى عند التعبئة

٥/ ٢/ ٧ تاريخ الإنتاج وتاريخ إنتهاء الصلاحية

٥/ ٢/ ٨ عبارة (صنع فى مصر) فى حالة الأنتاج المحلى

٥/ ٢/ ٩ إسم المستورد وعنوانه وبلد المنشأ فى حالة الإستيراد باللغة العربية أو الانجليزية أو الفرنسية .

٥/ ٢/ ١٠ شروط الحفظ والتخزين والتداول

٥/ ٢/ ١١ أشكال المنتج

٦- طرق الفحص والاختبار

تجرى طرق الفحص و الاختبار طبقا للمواصفات القياسية رقم ١٣٠ "طرق فحص واختبار منتجات الفاكهة" .

٧- المصطلحات الفنية

أرباع .... quarters
كمثرى معلبة .... canned pear
أنصاف .... halves
بيروس كوميونيس .... pyrus communis
بيروس سينينسيس .... pyrus sinensis
تجانس فى الحجم .... size uniformity
قطع غير منتظمة .... irregular pieces
شرائح .... sliced
كاملة .... whole
مكعبات .... diced
وسط التعبئة .... packaging medium

٨- المراجع

Codex Alimentarius Commission volume ٥A/١٩٩٤

Codex Standard No ٦١/١٩٨١ for Canned Pears

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفة

قام بإعداد هذه المواصفة اللجنة الفنية رقم (٣/ ٦) والخاصة بالخضر و الفاكهة والتى يضم تشكيلها الجهات التالية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
مصلحة الكيمياء .
شركة قها للأغذية المحفوظة.
شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .
شركة الكوكاكولا العالمية.
غرفة الصناعات الغذائية .
معهد التغذية
وزارة التموين والتجارة الداخلية .
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
مركز تطوير الأغذية .
مصلحة الرقابة الصناعية .

المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم الميكروبيولوجى) .
شركة هاينز .
الشركة العالمية للتنمية الزراعية – فارم فريتس .
شركة يونيليفر مشرق .
شركة جهينة .
شركة فرج الله .
الهيئة العامة للتصنيع .
الشركة القابضة للصناعات الغذائية .

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة .

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: ٥٤٤-١/ ٢٠٠٥
Codex : ٦١/١٩٨١

CANNED PEARS & CANNED APPLES

PART ١ : CANNED PEARS

ICS : ٦٧,٠٨٠

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality